



Calamares Empanados

Ingredientes:

- 1 Lb. Calamares en rodajas de 1cm
- 2 Cdas. Harina de Maiz
- 4 Tazas Aceite vegetal
- 2 Cdas. Aceite vegetal
- 1 Diente de ajo
- 1 pedazo de jengibre, pelado y molido
- 2 cebollas pequeñas, picadas en ruedas
- Cilantrillo
- Para el empanado:
 - 6 Cdas. Harina de Trigo
 - ½ Huevo
 - 2 Cdas. Polvo de hornear
 - Sal de Mar
- Para la sal condimentada:
 - 1 Cda. Sal de Mar
 - ½ Cda. Pimienta Blanca en Polvo

Procedimiento:

1. Para la sal condimentada, caliente la sal en un sartén y mueva por 30 segundos.
2. Transfiera a un mortero y mueva con la pimienta.
3. Aparte, combine todos los ingredientes del empanado y ½ taza de agua fría en un envase hondo.
4. Envuelva los trozos de calamares en la harina de maíz, sazone con un poco de sal condimentada, y luego sumerja los calamares en la mezcla de empanado.
5. En un Wok con un termómetro, caliente el aceite a 180 grados Fahrenheit.
6. Coloque los calamares empanados con cuidado en el aceite caliente y mueva con palillos para evitar que se peguen.
7. Continúe friendo por unos minutos hasta que se doren. Remueva los calamares del aceite y coloque en un plato con papel absorbente.
8. Rápidamente y con cuidado, vierta el aceite caliente del wok en un envase hondo de acero inoxidable, coloque el wok nuevamente en la estufa y añada dos cucharadas de aceite, el ajo, jengibre, y la cebolla y sofría por un minuto.
9. Añada los calamares y la sal restante.
10. Sirva en un plato y adorne con cilantrillo.